Die Welt der Frau

 Beilage zum „Posener Tageblatt“ 

Nr. 16 Posen, den 3. August 1930

Die Storchentante in alter Zeit.

Von Erika Maria Ebeling.

Adebar, der klappernd auf dem Dachfirst steht, kann wohl vergnügt sein, wird er doch froher als alle anderen Zugvögel von den Kindern begrüßt. „Storch, Storch, guter, bring' mir 'nen kleinen Bruder. Storch, Storch, bester, bring' mir 'ne kleine Schwester!“ so bitten ihn die Kleinen, und verzeihen es ihm gern, wenn er — vielleicht im Ueberschwang der Freude — die gute Mutter ins Bein gebissen hat. Wenn er das lebendige Geschenk nur gebracht hat! Auch ist die Storchentante ja da, die Mutter schnell wieder gesund pflegt und die erste Sorge für das Geschwisterchen übernehmen kann.

Hebh—anna hieß die Frau, die bei den alten Germanen sich der Wöchnerinnen annahm, dem Vater das Neugeborene zu Füßen legte, damit er es aufnehme oder liegen lasse, um so über Leben oder Tod des Kindes zu entscheiden, die es in kaltem, fließendem Wasser badete und dann in Felle oder Tücher gehüllt, in die primitive Wiege legte. Das Amt der Hebamme wurde damals als ein priesterliches aufgefaßt und daher viel von unverheirateten Edelfrauen ausgeübt. Wohl und Wehe von Mutter und Kind hing viele Jahrhunderte hindurch einzig und allein von der Gewissenhaftigkeit und Geschicklichkeit der Hebamme ab, denn bis in die Anfänge der Neuzeit hinein verschmähten es die Aerzte, den Wöchnerinnen beizustehen. Höchstens der Bader oder Hirte wurde in schwierigen Fällen zu Hilfe geholt.

Im 16. Jahrhundert waren Berufsausbildung und Entlohnung der Hebammen schon weitgehend geregelt. Die Wehmütter unterstanden einer Patrizierfrau und hatten zu ihrem Beistand etwa sechs bis acht Handwerkerfrauen, die sogenannten „geschworenen Frauen“, denen die Zubereitung der Stärkungsmittel für die junge Mutter, Botengänge und andere kleine Dienste oblagen. Alle Jahre zu Ostern mußten die Hebammen und ihre Gehilfinnen vor Stadtvätern und Geistlichen von neuem Treue und Pflichterfüllung feierlich geloben und wurden dann vom Rat der Stadt bewirtet. Auch sonst genossen die Wehmütter allerlei Vorteile. Ihre Männer waren von öffentlichen Lasten befreit, sie selbst bekamen freie Wohnung, wohl auch Land und Naturalien neben einem festen Einkommen an Geld. Schon im 15. Jahrhundert wurde von den Hebammen die Ablegung einer Prüfung vor den Aerzten verlangt, die öfter zu wiederholen war. Um eine Nottaufe vornehmen zu können, mußten sie auch noch eine besondere Prüfung vor einem Geistlichen ablegen. Eine fünfjährige praktische Lehrzeit als sogenannte Lehrmagd bei einer Hebamme wurde für die Zulassung zu den Prüfungen zur Bedingung gemacht. Gar vielerlei war in dieser Zeit zu lernen, galt doch die besondere Fürsorge der weisen Frau dem neugeborenen Kinde. Die Lehrmägde wurden darin unterwiesen, wie man die Kleinen in warmem Wasser mit allerlei stärkenden Zusätzen badet, ihre Zungen löst, den weichen Kopf durch Streichungen formt und die Glieder reckt. Das richtige Wickeln aber erst war eine Kunst für sich. Trotz aller Verbote von seiten der Obrigkeit und der Kirche wurden neben der eigentlichen Pflege des Säuglings natürlich auch noch alle die vielen Vorschriften abergläubischer Dämonenfurcht gelehrt, an denen die damalige Zeit so überreich war. Auch lagen der Hebamme allerlei andere Pflichten gesellschaftlicher Art ob, denn selbst die Einladung der Paten, die mit besonderen Zeremonien verbunden war, nahm sie dem Vater zuweilen ab. Soziale Fürsorge konnte häufig von den Wehmüttern getrieben werden. Fehlte es der jungen Mutter am Nötigsten, dann meldete sie das der Patrizierfrau, deren Aufsicht sie unterstellt war, und erhielt von ihr, was sie brauchte. Alljährlich wurden dieser dann vom Rat der Stadt ihre Auslagen zurückvergütet.

Leider aber trat in der Folgezeit ein Verfall des überaus wichtigen Standes der Hebammen ein. In den Jahrzehnten während und nach dem Dreißigjährigen Krieg gesellte sich zu allen anderen wirtschaftlichen Nöten auch das fast gänzliche Fehlen guter Wehmütter. Die Aerzte hielten es für unter ihrer Würde, den armen Frauen Beistand zu leisten, die Hebammen selbst waren meist ganz ungebildete Frauen. Noch im 19. Jahrhundert konnten manche ihre Unterschrift nur durch drei Kreuze geben. Doch wuchs seit dem 18. Jahrhundert die Anteilnahme der Aerzte an der Geburtshilfe, wenngleich beispielsweise bei der Abfassung von Lehrbüchern für die weisen Frauen auch die Geistlichkeit stark beteiligt war, indem sie die verschieden wirksamen Gebete dazu lieferte. Doch beschränkte sich die Hilfe der Aerzte vornehmlich auf die Mutter, die der Hebamme mehr auf das Kind, da noch allgemein der Glaube verbreitet war, daß dem Neugeborenen ärztliche Kunst nicht helfen könne. Um die Wende des 19. Jahrhunderts aber nahm die Hebammenkunst einen ungeahnten Aufschwung, besonders seit der Errichtung der Lehranstalt von Dr. Fried in Straßburg, der viele andere folgten. Von nun an verdienten die Wehmütter wirklich den Titel einer „weisen“ Frau und konnten sich des Vertrauens der Kinder würdig erweisen, die ihnen die Heilung der Mutter und die Pflege des Storchgeschenks so uneingeschränkt zutrauten.

Inventur im Wäscheschrank.

Unsere Mütter und Großmütter stapelten glattweise übereinstimmende Dutzende von Wäschestücken — die durch gleiche Ausführung, Garnitur und Farbe herkömmlicherweise ein Zusammengehörigkeitsgefühl besaßen —, knüpften Bändchen und Schnallen darum und ließen die Bündel dann — stramm wie Rekruten — nebeneinander im Wäschespind aufmarschieren. Anders wir! Die ehemalige Selbstverständlichkeit des „Dutzends von jeder Art“ ist für uns fast illusorisch geworden. Einzelstücke, zahllose Arten und Muster flattern durcheinander. Wir haben uns zu der farbigen Wäsche (wenigstens Leibwäsche) bekannt, und wieder ist zum größeren Teil die einfachere, schnellere Vereinigung derselben ausschlaggebend gewesen! Und wir haben letzten Endes den verschiedensten Stoffen und Geweben Eingang in unser Wäschespind gewährt: Seiden, Kunstseiden, Trikot in vielerlei Spielarten usw. Aber trotz aller Buntheit und Mannigfaltigkeit soll natürlich auch unser Wäscheschrank kein undefinierbares Chaos, sondern Abbild und Inbegriff von Ordnung und Gepflegtheit sein. Nicht nur aus ästhetischen Gründen, sondern hauptsächlich aus dem Prinzip von Arbeitsvereinfachung und Zeitersparnis. Nichts suchen, unter hunderterlei anderem herausgraben müssen! „Zeit ist Geld!“, und sein Kurs ist — trotz aller Börsenbaissen — ständig im Steigen begriffen!

In Anbetracht unseres neuzeitlichen Wäschebestandes wird es sich als praktisch erweisen, den Schrank — wenn möglich — um ein Brett, also Fach, zu bereichern, auf Kosten der Höhe der übrigen. Die nebeneinandergelegten Wäschesortiments sind weit leichter greifbar als die übereinandergetürmten! Natürlich Gleiches zu Gleichem! Gleichartiges nochmals nach dem Material, eventuell Besseres und Einfacheres getrennt.

Die Wäschebänder haben wir aus lavendelduftender Zeit beibehalten; sie brauchen allerdings nicht grellrot und baumwollen zu sein! Leibwäsche, Tisch- und Bettwäsche wird in gesonderte Abteilungen sortiert. Elegante Seidenstücke zum Schutz in eine Hülle geschlagen, aus mattfarbigem Batist in größerem Taschentuchbehälterformat rasch selbst angefertigt. Eine zweite Tasche sammelt die Krägelchen, Stulpen, Lingerien, die die heutige Mode so gern zum Ausputz unserer Kleider verwendet. Ein Eckchen ist den Strümpfen reserviert. Horizontal über eine Schrank-

innentür spannt sich eine Seidenschnur, von der auswechselbare Achselträger, Durchziehbändchen, die man zur Wäsche entfernte, Reserveknopfleisten oder Kissenschnüre herabbaumeln.

Doch so ausgiebig wir unseren Wäscheschrank — wie alle unsere Möbel — auch ausnützen dürfen, so sorgfältig sollten wir uns davor hüten, Dinge hineinzupacken, denen absolut jedwede Eignung und Berechtigung hierfür fehlt. Zwischen den Wäschebündeln darf sich höchstens ein Duftkärtchen verbergen — nicht aber das geheimnisvolle Vielerlei, das man — mit unerklärlicher Vorliebe — in den Tiefen gerade dieses Schrankes zu versenken pflegt. Denn ein Wäschespind sei wohl ein Schmuck- und Schatzkästlein — — nie und nimmer aber ein Geheimtresor! E. T.

Der Siegeszug der Kunstseide.

Heute wird schon viermal mehr Kunstseide als Seide jährlich verbraucht.

Von dem Feigenblatt, der paradiesischen Eva-Toilette, bis zur Kunstseide, der aus Holz hergestellten künstlichen Textilfaser, war ein weiter Weg. Dieses jüngste Textil — heute schon ein ebenbürtiges Glied in der Reihe der anderen Textilien, wie Wolle, Baumwolle, Hanf und Seide — hat eine beispiellose Entwicklung hinter sich. Obgleich die Kunstseide erst um die Wende des Jahrhunderts das Licht der Welt erblickte, hat sie heute ihr edle und teurere Schwester, die Seide, welche sie eigentlich, auf künstlichem Wege hergestellt, ersetzen sollte, weit überflügelt. Sicherlich haben ihre Schrittmacher in ihren kühnsten Erfinderträumen nicht daran gedacht, daß eines Tages die hergestellte Menge der „künstlichen Seide" das Vierfache der echten Seide betragen würde (1928 etwa 153 Mill. Kilogramm Kunstseide gegen etwa 40 Mill. Kilogramm Naturseide).

In der Entwicklung der letzten 25 Jahre hat sich die Kunstseide hauptsächlich in der Zeit nach dem Kriege durchgesetzt, wo trotz geringerer Kaufkraft bei der breiten Masse des Publikums ein größeres Luxusbedürfnis eingetreten war. Der äußerst ansprechende Glanz dieser künstlichen Textilfaser, verbunden mit ihrer leuchtenden Farbenschönheit und vor allem ihrer größeren Billigkeit, war für die mehr auf Aeußerlichkeiten sehende Damenwelt der Nachkriegszeit das gegebene Material, um sich zu niederen Preisen in „schimmernden Seidenglanz" zu hüllen.

Ohne daß wir es uns heute noch dauernd vergegenwärtigen, bewirkte die Kunstseide geradezu eine Revolutionierung der Mode. Was sich zuerst einführte, war der kunstseidene Damenstrumpf, der dem kurzen Rock sozusagen den Weg bereitete. Die weiche, schmiegsame kunstseidene Wäschegarnitur hat die vielen Unterröcke der früheren Mode heute überall verdrängt und den Weg gezeigt zur modernen hygienischen Frauenkleidung. Doch damit sind die vielen Verwendungsformen und -möglichkeiten der Kunstseide in der heutigen Damenkleidung nicht erschöpft. Gemeinsam mit Baumwolle verarbeitet, bildet sie das Material für die leichten, eleganten und doch billigen Damenkleiderstoffe. Zu geschmackvollen Mustern verarbeitet, dient sie als Futter in Mänteln und Uebenkleidern. Durch die Kunstseide erfuhr die abflauende Blusenmode einen neuen Aufschwung. Der kleine kleidsame kunstseidene Hut oder Turban umrahmt in den mannigfaltigsten Formen und Farben den modernen Bubikopf der Frau. Aus Kunstseide bestehen auch die Handschuhe, die in den verschiedensten Aufmachungen die sportgestählte Frauenhand zieren. Aus Kunstseide ist der Ueberzug des Schirmes hergestellt.

Doch nicht nur, was die Frau anzieht und mit sich trägt, besteht zu einem großen Teile aus Kunstseide, auch die Welt ihrer häuslichen Umgebung hat kunstseidenen Einschlag. Malerische Sofakissen, Wandbespannungen, Gardinen und Vorhänge findet man aus Kunstseide.

Immer weiter dringt dieses künstliche Textil in das Leben der Frau ein. Täglich erschließen sich ihm neue Anwendungsmöglichkeiten, was vom nationalen Standpunkt aus nur zu begrüßen ist; kann doch die Kunstseide zum größten Teile aus inländischen Rohstoffen hergestellt werden und gibt doch die gewaltige Kunstseiden-Industrie vielen Tausenden von Arbeitern Beschäftigung und tägliches Brot.

Gestrichene Gegenstände beizt man mit reinem Salmiakgeist mühelos ab.

Schimmelstellen an Tapeten bespritze man mit einer fünfprozentigen Salizyllösung, um sie zum Verschwinden zu bringen.

Die Kunst des Haushaltens.

Mit haushalten bezeichnet man gewöhnlich die Fähigkeit, sich recht ökonomisch einzurichten und zu sparen. Gut haushalten heißt sparsam wirtschaften, ohne den Eindruck der Aermlichkeit und Beschränkung zu erwecken. Es ist wirklich nicht zuviel von einer gesunden jungen Frau verlangt, wenn sie in dieser Kunst durchaus bewandert ist, vorausgesetzt, daß nicht zu viel Kinder um sie herumkrabbeln und daß sie nicht gezwungen ist, für den Unterhalt der Familie mitzusorgen.

Eine Frau, die aber sonst nicht beschäftigt ist, kann mit etwas Geschick ihren Haushalt, wenn er nicht sehr groß ist, ganz gut allein versorgen, und das z. B. ist die erste Ersparnis, die man machen kann.

Die zweite ist die Kunst des Einkaufs. Es ist sehr viel Erfahrung nötig, um mit Feldherrnblick aus dem Gewühl des Marktes, aus der Fülle der Läden das Beste, Einwandfreiste und Billigste herauszufinden. Dazu gehört eine Routine, wie sie nur alte Hausfrauen in wahrer Vollkommenheit besitzen, die mit Instinkt auf den Korb mit den größten Eiern und den frischesten Erdbeeren zusteuern.

Es gehört dazu ein wenig Warenkunde. Man muß wissen, daß frische Fische rote Kiemen haben und nicht braungefärbte, daß das Fleisch großer Fische, die in Scheiben verkauft werden, um die Gräte herum ein wenig blutgerötet sein muß und daß das Fleisch nicht gelblich und lose, sondern weißlich perlmutterfarben und fest sein muß. Man muß ferner wissen, daß Rindfleisch hellrot ist, wenn es von einem jungen Tier ist, und schwarzrot, wenn es von einem alten Ochsen stammt. Man muß außerdem den rechten Blick für Kniffe und Pfiffe der Marktleute haben, die gar zu gern die großen schönen Früchte außen aufstapeln und hinter dem Wall ihre kleinen, unansehnlichen Kirschen, Aepfel und Pflaumen verkaufen.

Einkaufen ist nicht so leicht, man kann sehr viel Geld für minderwertige Ware und wenig Geld für gute anwenden, wenn man den rechten Blick hat oder nicht hat. Man darf sich von scheinbarer Billigkeit nicht blenden lassen. Zu billig ist immer leicht verdächtig, wenn es nicht auf natürlichen Ursachen basiert, wie z. B. kurz vor Marktschluß, wo die ganz geriebenen Hausfrauen einkaufen, oder bei großem Warenandrang oder leichter Verderblichkeit der Ware. Andererseits ist das Teure nicht ohne weiteres gut. Einkaufen erfordert also Nachdenken. Weiter erfordert Nachdenken, die sinngemäße Verwendung von Speiseresten, die man verständig verwerten muß. Weder so, daß es nach Aufgewärmtem oder Uebriggebliebenem schmeckt, noch so, daß die Elle länger wird als der Kram, daß die Zutaten zu den Resten die Kosten einer vollkommen frischen Mahlzeit übersteigen.

Zur Kunst des Haushaltens gehört sehr viel, man könnte Bände darüber schreiben. Hier soll nur kurz skizziert werden, worauf man sein Augenmerk richten muß. Man kann z. B. von einer nicht übermäßig beschäftigten Frau verlangen, daß sie im Nähen Bescheid weiß. Die Geschickten unter ihnen fertigen sich ja schon seit Jahren nach Schnitten ihre einfacheren Kleider selber an. Wenn das sich auch nicht alle zutrauen, obwohl es bestimmt keine Hexerei ist, so muß man doch soweit mit Nadel und Faden umzugehen wissen, daß man eine kleine Veränderung selbst vornehmen kann. Hauskleider kann man sich ohne weiteres selbst nähen, und es ist eine häßliche Sitte vieler Frauen, unmodern, fleckig gewordene oder entzweigegangene Ball- oder Abendkleider im Haushalt aufzutragen. Nichts wirkt so herabgekommen und entstellend als so ein abgetakeltes Kleid.

Die Kunst, hauszuhalten, ist weiter, alles zur rechten Zeit zu tun. Ein guter Haushalt soll laufen wie eine geölte Maschine, in der alles mechanisch ineinandergreift. Es ist aber schwer, dafür Anweisungen zu geben; wer es nicht im Blut hat, wird es schwer lernen, aber es gibt Frauen, von denen man scherzhaft behauptet, daß sie stets drei Sachen zu gleicher Zeit täten.

Wenn das auch etwas übertrieben klingt, so ist doch etwas Wahres daran, es erfordert allerdings wieder Nachdenken. Es soll nicht das Ziel einer Hausfrau sein, den ganzen Tag zu arbeiten und immer beschäftigt zu scheinen. Im Gegenteil, das Ziel ist, mit einem Minimum an Arbeit das Maximum an Leistung herauszuholen. Die Hauptsache dabei ist die Zeiteinteilung. Nur der Vormittag soll der Arbeit gewidmet sein, der Nachmittag soll frei sein, höchstens einmal von leichter Näh- oder Handarbeit ausgefüllt. Um das zu erreichen, dazu gehört, daß nie ein Vakuum eintritt. Erst Hausarbeit, dann Einkaufen, dann Mittagbereiten. Während der Hausarbeit können langwierige Gerichte schon vorgekocht werden. Während des Kartoffelkochens kann man das Fleisch

zubereiten, die Suppe fertigmachen, die Teller vorwärmen, den Tisch decken, es ist keine Kunst, alles auf einen Schlag fertig zu haben, wenn man nachdenkt. Nur muß man die Zeit ausnützen, das Plätteisen zum Wärmen aufstellen und derweilen Plättbrett und Wäsche herrichten, nicht umgekehrt zuerst alles zusammensuchen, dann das Eisen aufstellen und ungeduldig auf das Warmwerden warten. Das ist nur ein Beispiel. Aber der Haushalt, der tausend Handgriffe erfordert, ist ein Tyrann, eine unbezwingbare Macht, wenn man ihm gegenüber nicht alle List und allen Scharfsinn aufbringt.

Nachdenken allein ist die Waffe gegen diese Bastion, die sich Haushalt nennt. Und wir verlangen gar nicht mal, daß die Hausfrau wie bei Schiller die fleißigen Hände ohne Ende regen soll. Es soll ihr leichter gemacht werden, durch die Kunst, hauszuhalten.

M. H.

Für die Küche.

Die Suppe im Sommer.

Man rümpfe nicht die Nase über die Suppe im Sommer, da jede warme Suppe auch kalt, bzw. etwas gekühlt gegessen werden kann. Hat es schon eine Hausfrau versucht, eine kräftige, vollständig entfettete Bouillon kalt zu reichen? Bitte, dann probieren, und erst hinterher räsonnieren, aber wohlgemerkt, die Brühe muß vollkommen entfettet sein! Auch alle anderen Suppen müssen längere Zeit vorher vom Feuer genommen werden, ehe sie angerichtet werden dürfen. Die Kaltschalen brauchen wir nicht mundgerecht zu machen; über diese freut sich im Sommer alt und jung. Viele davon sind bekannt, manche sind neu. Für die junge Hausfrau ist überhaupt alles neu. Sie lernt am eigenen Herd, an der Hand ausgeprobter Rezepte am besten kochen.

Buttermilchsuppe. Damit die Buttermilch nicht gerinnt, verquirle man sie in kaltem Zustande mit dem Mehl, und zwar nehme man auf ein Liter Buttermilch zwei Eßlöffel Oetkers Gustin, rühre sie auf dem Feuer bis zum Kochen weiter, lasse sie noch zehn Minuten stehen, um sie dann mit Zucker nach Geschmack, Salz und ein Glas Apfel- oder Kochwein zu würzen, und, mit einem Eigelb legiert, über gerösteten Semmelbröckchen anzurichten.

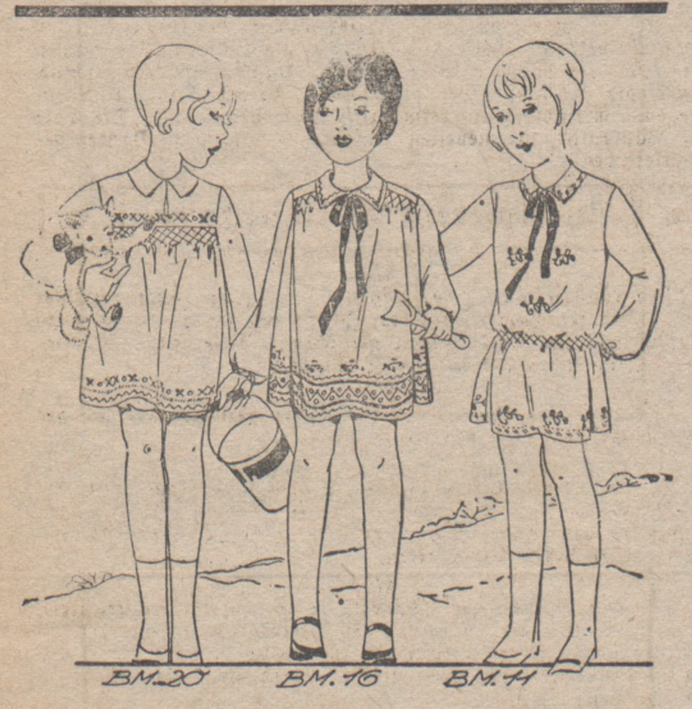
Buttermilchkaltschale. Schwarzbrot wird gerieben und mit zwei Löffeln Zucker in einer Pfanne geröstet. Nun rührt man ein Liter Buttermilch mit ein Achtelliter süßer Sahne, noch ein wenig Zucker und ein bißchen Vanille gut durch, gibt das Schwarzbrot in die Terrine und gießt alsbald die Buttermilch darüber.

Sagokaltschale. 125 Gramm guter Sago werden abgebrüht, mit Wasser weich und dick gekocht und in eine Terrine gefüllt. Dazu tut man gut gewaschene und aufgekochte Korinthen, reichlich Zucker, feinen Zimt, abgeriebene Zitronenschale, eine halbe Flasche leichten Rotwein, dasselbe Quantum Wasser und stellt alles recht kalt.

Fliedersuppe. Entstielte Fliederbeeren werden abgewaschen, mit einem Stückchen Zimt und Zitronenschale zum Kochen gestellt, dann auf ein Sieb zum Ablaufen gegeben, der Saft dann nochmals erhitzt und mit etwas Kartoffelmehl verdickt. Dann mit Zucker nach Geschmack, mit Vanillin (Dr. Oetker) versetzt sowie einem Teelöffel Rum oder Arrak und einem Teelöffel frischer Butter abgeschmeckt reicht man die Suppe mit Zwieback, Keks oder in Butter gerösteten Semmelbröckchen.

Heidelbeersuppe. Getrocknete Weiß- oder Schwarzbrotreste werden gestoßen, etwa eine Handvoll für ein Kilogramm Heidelbeeren (Blaubeeren). Die gewaschenen, abgetropften Beeren werden mit Wasser, Zimt und dem Brot weichgekocht, mit Zucker gesüßt und warm oder kalt gereicht.

Kirschensuppe. Sauerkirschen (Weichsel-) mit Süßkirschen gemischt, kernt man aus, schlägt einen Teil der Kerne auf und läßt Kirschen und Kerne mit Wein, Wasser, Zucker, etwas Zimt und Zitronenschale kochen, bis die Kirschen völlig weich sind. Dann rührt man Gustin oder Mehl in kaltem Wasser glatt, mischt es unter Umrühren zu den Kirschen, kocht sie einige Male auf, streicht alles durch ein Haarsieb und stellt die Suppe kalt. Man richtet sie mit in Wein und Zucker eingelegtem Zwieback an oder reicht besonders Schlagsahne dazu.



Kleid aus Wollkrepp für Mädchen von 1—4 Jahren. Stickereibordüre in bunten Farben ergibt die Garnitur. Das Röckchen ist durch Smocknäherei eingeengt. Typenmuster (Zählmuster) aus „Echte Bulgarenmuster" auf Tafel 2 für 50 Pf. erhältlich. Lyon-Schnitt für 40 Pf. erhältlich.

Kittelkleid aus hellem Wollkrepp für Mädchen von 2—6 Jahren. Die Kittelteile sind mit Smocknäherei an die Passen gefügt. Buntfarbige Stickerei. Farbige Bandschleife. Typenmuster (Zählmuster) aus „Echte Bulgarenmuster" auf Tafel 2 für 50 Pf. erhältlich. Lyon-Schnitt für 2—4 Jahre 40 Pf., für 4—6 Jahre 75 Pf. erhältlich.

Kleid aus Waschseide für Mädchen von 2—6 Jahren. Gestickte Blütenmotive ergeben die Garnitur. Einfache Borte begrenzt die Ränder. Smocknäherei engt die Weite im Taillenschluß ein. Typenmuster (Zählmuster) aus „Echte Bulgarenmuster" auf Tafel 1 für 50 Pf. erhältlich. Lyon-Schnitt für 2—4 Jahre 40 Pf., für 4—6 Jahre 75 Pf. erhältlich.

Feine Hausmannskost.

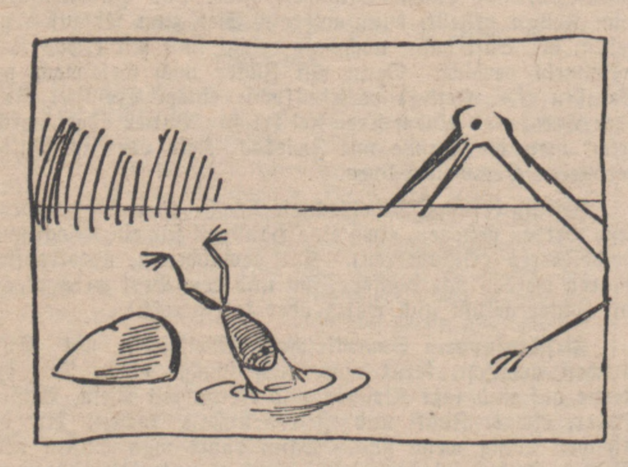
Eintopfgerichte wird man immer zur Hausmannskost rechnen, aber es kommt auf die Zubereitung an, es kommt auf die Zutaten an, und man wird diese Hausmannskost auch einem Gast vorsetzen können. Es wird im Sommer durchschnittlich mehr Hammelfleisch gegessen als im Winter. Das kommt daher, daß all das junge Gemüse in der Zusammenstellung mit Hammelfleisch sehr viel schmackhafter ist. Will man nun ein Huhn mit Gemüse kochen, so wird man dazu nicht die schweren Kohlarten nehmen dürfen, sondern die feinen leichten Sommergemüse. So kommt ganz von selbst eine feinere Hausmannskost zustande. — Feine Kaltschalen können auch nach dem Hauptgericht gereicht werden. In vielen Haushaltungen wird das bevorzugt. Sie bringen die nötige Erfrischung nach dem vorgegangenen kräftigen Gericht und ersetzen gleichsam die süße Speise.

*

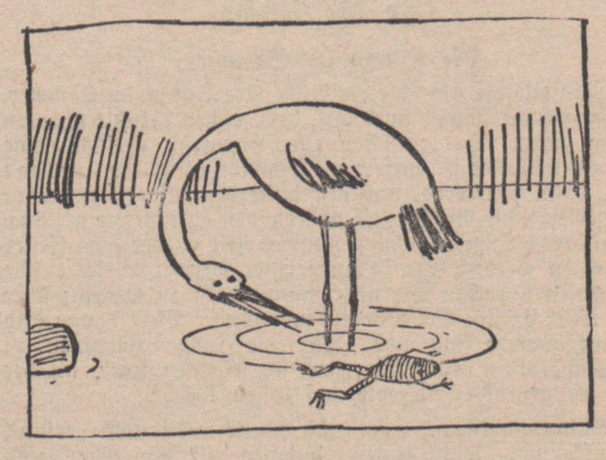
Huhn im Topfe. Ein großes Huhn wird gerupft, gesengt, ausgenommen und gewaschen, dann noch roh in schöne Portionsstücke geteilt. Man salzt es innen und außen und bräunt das Huhn in einem großen, länglichen Tiegel gut an. Unter Zugabe von Wasser wird es im geschlossenen Gefäß, fast fertig, gedämpft. Inzwischen hat man allerhand Gemüse, wie Bohnen(grüne), Blumenkohl, Spargel, Schwarzwurzeln, Champignons und Karotten usw., in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Die Gemüse werden nebeneinander, möglichst ohne sich zu vermischen, in den Tiegel gebracht und sollen noch 10 bis 15 Minuten mit dem Huhn dünsten. Zu gleicher Zeit wird auch eine helle Mehlschwitze hergestellt, mit Tomatenmark und Fleischwürze kräftig gemacht, in den Topf gegeben, noch das nötige Wasser aufgefüllt und das Ganze als Eintopfgericht angerichtet.

Suppentopf von Hammelfleisch. Ein Pfund Hammelfleisch wird in kleine Stücke geschnitten und in Butter oder Fett gebräunt. Dazu schmort man eine geschnittene Tomate, eine feingehackte Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer, einen halben Kopf feingeschnittenen Kohl und einige feingeschnittene Wurzeln. Man mischt alles gut durcheinander, bedeckt das Ganze mit heißem Wasser, tut nach einiger Zeit noch einige zerschnittene Kartoffeln hinzu und läßt unter nochmaligem Zugießen von Wasser das Ganze kochen, bis Gemüse und Kartoffeln gar sind. Das Gericht wird in dem Topf mit der Suppe angerichtet.

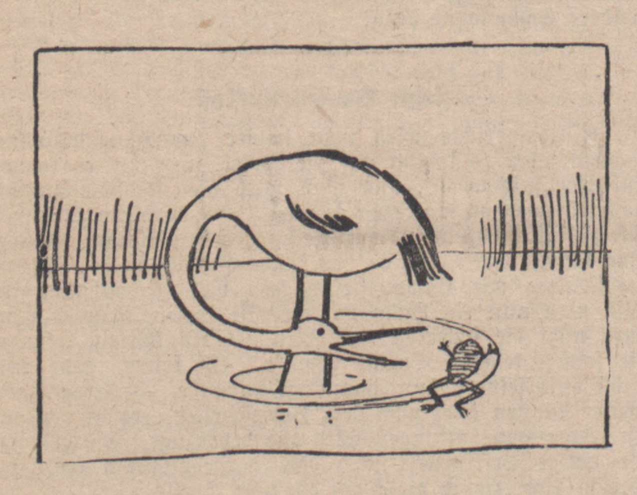
Eine verwickelte Geschichte.



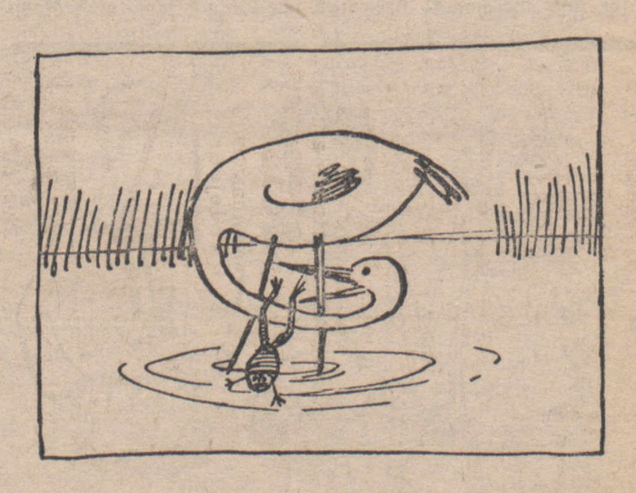
1. Das Fröschlein springt ins kühle Bad,
Denn sieh', der Froschverschlinger naht.



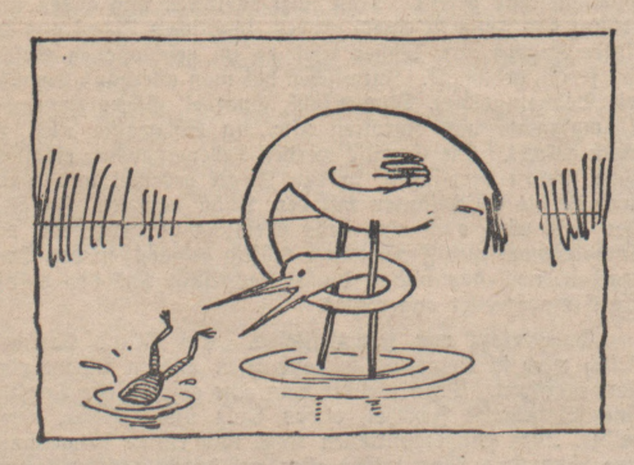
2. Doch hat der Storch ihn schon gesehn,
Und um den Frosch ist's jetzt geschehn.



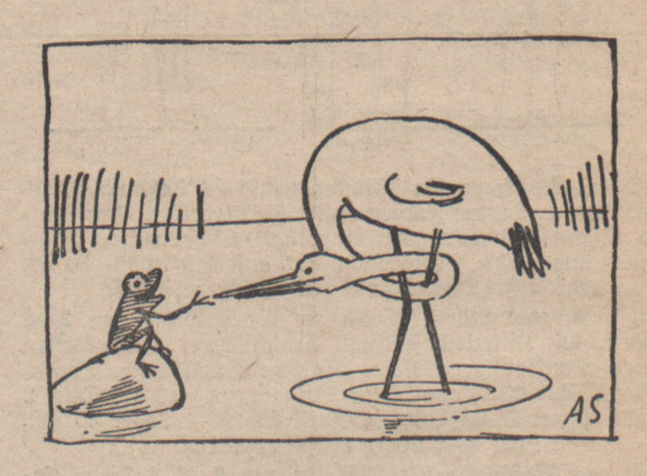
3. Doch der Frosch, der ist nicht dumm,
Schwimmt im Kreis um ihn herum.



4. Und am Ende, voller Schreck,
Springt er zwischen den Beinen weg.



5. Das Fröschlein ist gerettet,
Der Storch ist angekettet.



3. Kaltes Blut in allen Dingen
Muß ein gutes Ende bringen.